



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

NUPTK :

Nama Sekolah : SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan

Kelas / Semester : X / Ganjil

Waktu : 5 x 45 menit (Pertemuan 3)

Pertemuan ke :

Kompetensi Inti :

KI 1) : Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.

KI 2) : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI 3) : Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.

KI 4) : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

KKM SK : 75

Kompetensi Dasar :

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

3.2 Mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.

4.1 Menilai mutu daging dan hasil olahannya berdasarkan karakteristiknya.

Indikator :

- Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya
- Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- Menjelaskan penggunaan masing-masing bagian daging dalam pengolahan.
- Menjelaskan penggunaan masing-masing bagian daging kambing dalam pengolahan.
- Menjelaskan mutu daging sapi dan kambing.

### A. TUJUAN

Setelah pelajaran selesai, siswa dapat :

- Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.
- Menjelaskan penggunaan masing-masing bagian daging sapi dalam pengolahan.
- Menjelaskan penggunaan masing-masing bagian daging kambing dalam pengolahan.
- Menjelaskan mutu daging sapi dan kambing.

### B. MATERI PEMBELAJARAN

Terlampir

### C. METODE PEMBELAJARAN

- Model pembelajaran yang digunakan adalah model pembelajaran pengolahan informasi (*the information processing model*).
- Metode pembelajaran yang digunakan adalah *make a match*

### D. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

FASE	KEGIATAN	WAKTU
1	A. PERSIAPAN Guru memasang LCD Proyektor. Guru membuka dengan salam (pembiasaan religius) Guru memimpin doa dan dilanjutkan dengan presensi siswa (pembiasaan religius)	15 menit
2	B. KEGIATAN AWAL a. Orientasi - Guru menjelaskan kompetensi dasar, tujuan pembelajaran, indikator, penilaian dan materi yang	

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

akan dipelajari yaitu penggunaan masing-masing bagian daging sapi dalam pengolahan, penggunaan masing-masing bagian daging kambing dalam pengolahan dan mutu daging sapi dan kambing.

b. Apersepsi

Guru menanyakan kepada siswa, “anak-anak apakah kalian tahu bahan dasar untuk membuat hidangan *steak*?”

c. Motivasi

Guru menayangkan video tentang pengolahan daging kambing.

3

### C. KEGIATAN INTI

1. Kegiatan Eksplorasi

160 menit

- Siswa memperhatikan guru saat menjelaskan tentang penggunaan masing-masing bagian daging sapi dan kambing dalam pengolahan serta mutu daging sapi dan kambing.
- Siswa bertanya kepada guru yang belum dimengerti oleh siswa.

2. Kegiatan Elaborasi

Siswa membuat kelompok diskusi yang setiap kelompok terdiri dari 6 orang.

- Siswa disiapkan 4 kotak kartu. 2 kotak pertanyaan. 2 kotak jawaban.
- Kelompok 1 & 2 maju dan mengelompokkan yang termasuk bagian daging sapi dan penggunaannya dalam pengolahan.
- Kelompok 3 & 4 maju dan mengelompokkan yang termasuk bagian daging kambing dan penggunaannya dalam pengolahan.
- Kelompok 5 & 6 maju dan mengelompokkan yang termasuk mutu daging sapi dan juga daging kambing.

3. Kegiatan Konfirmasi

Siswa menjawab pertanyaan essay yang diberikan oleh guru dilanjutkan dengan mencocokkan jawaban dan membahas soal bersama-sama.

### D. KEGIATAN AKHIR

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4



## PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

- Guru dan siswa bersama-sama menyimpulkan materi pelajaran 20 menit tentang bagian dan potongan daging sapi dan kambing dalam pengolahan.
- Guru menyampaikan bahwa materi minggu depan adalah tentang bahan makanan dari unggas.
- Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam penutup (pembiasaan religius siswa)

### E. SUMBER BELAJAR

Ari, Andian. 2010. Pengetahuan Bahan Pangan. Bahan Ajar Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Anonim. 2011. Sumber : Jurnal Karkas dan bagian-bagiannya. Lembar Informasi Pertanian, Balai Informasi Pertanian DKI Jakarta.

### F. ALAT DAN BAHAN PEMBELAJARAN

1. *Hand out* Pengetahuan Bahan Makanan
2. *Laptop*.
3. *LCD Projector*.
4. Papan tulis.
5. Kertas.

### G. PENILAIAN

TEKNIK : KOGNITIF (Tes)

: AFEKTIF (Non Tes)

BENTUK INSTRUMEN : KOGNITIF (Menjawab soal uraian)

: AFEKTIF (Observasi/pengamatan)

PENUGASAN TERSTRUKTUR : -

KEGIATAN MANDIRI TIDAK TERSTRUKTUR : -

Penilaian Kognitif :

#### 1. Kisi-Kisi Soal

No.	Kompetensi Dasar	Indikator	Materi	Jumlah Soal
1.	Mendiskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya.	a. Menjelaskan penggunaan masing-masing bagian daging	a. Penggunaan masing-masing bagian daging sapi dalam pengolahan. b. Penggunaan	1 1

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4



**PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK  
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN**

		sapi dalam pengolahan.	masing-masing bagian daging kambing dalam pengolahan.	1
		b. Menjelaskan penggunaan masing-masing bagian daging kambing dalam pengolahan.	c. Mutu daging sapi dan juga daging kambing.	1
		c. Menjelaskan mutu daging sapi dan kambing.		

**2. Butir Soal**

Jawablah pertanyaan berikut ini dengan benar !

1. Sebutkan 3 bagian daging sapi yang dapat diolah menjadi steak?
2. Masakan apa sajakah yang dapat diolah dari bagian shank? Sebutkan 3 !
3. Sebutkan 3 bagian daging kambing yang dapat diolah menjadi sate !
4. Bagaimanakah warna daging sapi dari tingkatan mutu ke III, II dan I?

**3. Kunci Jawaban**

1. 3 bagian daging sapi yang dapat diolah menjadi steak adalah has dalam (tenderloin), has luar (sirloin) dan iga (rib).
2. Masakan yang diolah dari bagian shank adalah semur, sop dan rawon.
3. 3 bagian daging kambing yang dapat diolah menjadi sate adalah leg, sirloin dan tenderloin.
4. Warna daging sapi pada tingkatan mutu ke III yaitu berwarna merah gelap, pada mutu ke II berwarna merah kegelapan dan pada mutu ke I berwarna merah terang.

**4. Kriteria Penilaian Kognitif**

Skor	Kriteria	No. Soal
10	Apabila siswa dapat menyebutkan 3 bagian daging sapi yang dapat diolah menjadi steak	1
7,5	Apabila siswa hanya dapat menyebutkan 2 bagian daging sapi yang dapat diolah menjadi steak	
5	Apabila siswa hanya dapat menyebutkan 1 bagian daging sapi yang dapat diolah menjadi steak	
2,5	Apabila semua jawaban siswa salah	
10	Apabila siswa dapat menyebutkan 3 macam hidangan yang diolah dari bagian shank.	2

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK  
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

7,5	Apabila siswa hanya dapat menyebutkan 2 macam hidangan yang diolah dari bagian shank	
5	Apabila siswa hanya dapat menyebutkan 1 macam hidangan yang diolah dari bagian shank.	
2,5	Apabila semua jawaban siswa salah	
10	Apabila siswa dapat menyebutkan 3 bagian dari daging kambing yang dapat diolah menjadi sate.	3
7,5	Apabila siswa hanya dapat menyebutkan 2 bagian dari daging kambing yang bisa diolah menjadi sate.	
5	Apabila siswa hanya dapat menyebutkan 1 bagian daging kambing yang dapat diolah menjadi sate.	
2,5	Apabila semua jawaban siswa salah	
10	Apabila siswa dapat menyebutkan warna daging sapi sesuai tingkatan mutunya secara lengkap.	4
7,5	Apabila siswa hanya dapat menyebutkan 2 warna daging sapi sesuai dengan tingkatan mutunya.	
5	Apabila siswa hanya dapat menyebutkan 1 warna daging sapi sesuai tingkatan mutunya.	
2,5	Apabila semua jawaban siswa salah	

5. Rumus Penilaian kognitif

Nilai =  $\frac{(\quad)(\quad)(\quad)(\quad)}{(\quad)} \times 100$

Penilaian Afektif

1. Kriteria Penilaian

- BT (belum tampak) *jika* sama sekali tidak menunjukkan usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas
- MT (mulai tampak) *jika* menunjukkan sudah ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas tetapi masih sedikit dan belum ajeg/konsisten
- MB (mulai berkembang) *jika* menunjukkan ada usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas yang cukup sering dan mulai ajeg/konsisten
- MK (membudaya) *jika* menunjukkan adanya usaha sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas secara terus-menerus dan ajeg/konsisten

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK  
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

Bubuhkan skor pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No.	Nama Siswa	Religius				Motivasi				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK	BT	MT	MB	MK
1.													
2.													
3.													
4.													
5.													
...													

Keterangan

BT = kurang (61-70)  
MT = sedang (71-80)  
MB = baik (81-90)  
MK = sangat baik (91-100)

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4



PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK  
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

DAFTAR REKAPITULASI NILAI SK / KD  
(KOGNITIF, PSIKOMOTOR, AFEKTIF)

No.	Nama Peserta	Nilai				Nilai Total	Keterangan
		Kognitif	Psikomotor	Afektif	Tugas Terstruktur		
1	Akhmad Iskandar	100		78		91,2	KOMPETEN
2	Anggit Prayogo						
3	Arfiyanti						
4	Arref Putra Harsono	100		78		91,2	KOMPETEN
5	Cepy Supriyadi	100		78		91,2	KOMPETEN
6	Desy Ria Ningsih	81,67		80		81,1	KOMPETEN
7	Dini Pratiwi	86,67		80		84,1	KOMPETEN
8	Dita Silfiana	100		78		91,2	KOMPETEN
9	Eko Widodo	100		78		91,2	KOMPETEN
10	Endah Handayani	81,67		80		81,2	KOMPETEN
11	Erni Kusuma Wardani	100		82		92,8	KOMPETEN
12	Fiki Sandra Kuncoro	100		78		91,2	KOMPETEN
13	Hanifah Rianjani	100		80		92	KOMPETEN
14	Nurika Dwi Rahma	100		78		91,2	KOMPETEN
15	Ika Mutia Astuti	100		80		92	KOMPETEN
16	Muhammad Torik	100		78		91,2	KOMPETEN
17	Nanda Intan Rahmawati	81,67		78		80,2	KOMPETEN
18	Putri Puspa Pertiwi	95		82		89,8	KOMPETEN
19	Ratna Puspitaningsih	85		80		83	KOMPETEN
20	Retno Puspitaningrum	100		80		92	KOMPETEN
21	Rizky Nur Fauzy	100		80		92	KOMPETEN
22	Rohmat Tyas Haryanti	88,34		78		84,2	KOMPETEN
23	Ryana Putri Nur CH.	100		85		94	KOMPETEN
24	Septiana	100		80		92	KOMPETEN
25	Siska Fathonah	100		80		92	KOMPETEN
26	Siti Isnaini Putri Darti	91,67		80		87,1	KOMPETEN
27	Sri Utami	81,67		78		80,2	KOMPETEN
28	Sulastri	75		78		76,2	KOMPETEN
29	Suryani	100		78		91,2	KOMPETEN
30	Tia Yulinar	75		80		77	KOMPETEN
31	Tifani Nur Windasari						
32	Tri Indarti Mursidah	100		78		91,2	KOMPETEN
33	Tri Kusuma Herawati	88,34		78		84,2	KOMPETEN
34	Tutur Handayani	100		78		91,2	KOMPETEN
35	Wahyu Agus Cahyanto	100		80		92	KOMPETEN
36	Wiwik Anggraini	95		78		88,2	KOMPETEN

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4





PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN PROSES PENDIDIKAN SMK  
MUHAMMADIYAH 1 MOYUDAN

H. PERBAIKAN/PENGAYAAN

Siswa mengerjakan kembali soal post test yang sudah diberikan.

Sleman, 20 Agustus 2013

Mengetahui  
Pembimbing,

Mahasiswa

Sri Janatun, A.Md  
NBM.1068377

Kurni Marifa  
NIM. 10511241022

No.Dokumen: F/751/WAKA KUR/10	RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN	Tgl Berlaku : 121-12-2011
Revisi : 0		Halaman : 1/4